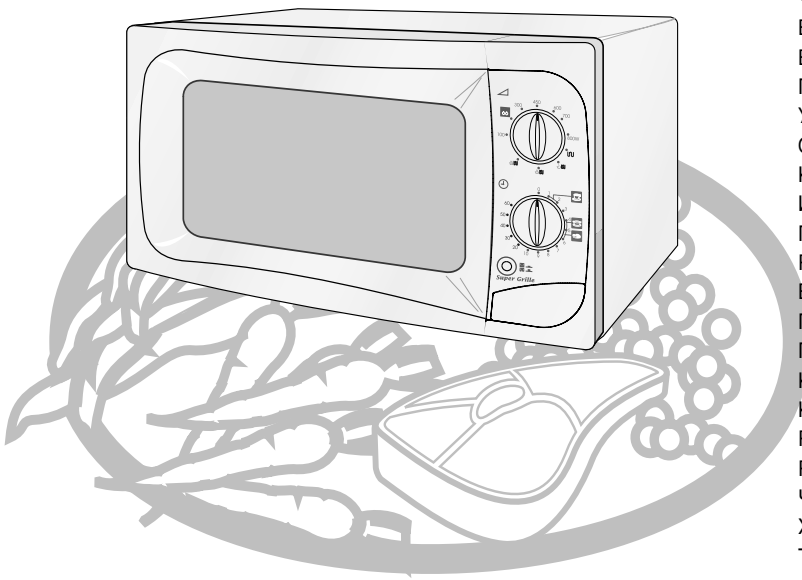
SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

PG811R

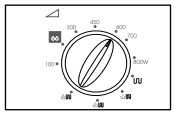


Краткое руководство по эксплуатации печи 2
Печь 3
Панель управления 3
Принадлежности 4
Использование этой инструкции 4
Меры предосторожности 5
Меры предосторожности(продолжение) 6
Установка вашей микроволновой печи 6
Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема 7
Выбор положения верхнего нагревательного элемента 7
Выбор положения нижнего нагревательного элемента 8
Приготовление / Разогрев пищи 8
Уровни мощности 9
Остановка приготовления пищи 9
Корректировка времени приготовления 9
Использование режима мгновенного начала разогрева / приготовления 10
Параметры режима мгновенного начала разогрева / приготовления 10
Размораживание продуктов в ручном режиме 10
Выбор принадлежностей для приготовления пищи 11
Приготовление в режиме верхнего гриля 11
Приготовление в режиме супергриля 11
Комбинирование микроволн и верхнего гриля 12
Комбинирование микроволн и супергриля 12
Руководство по выбору посуды 13
Руководство по приготовлению пищи 14
Чистка вашей микроволновой печи 23
Хранение и ремонт вашей микроволновой печи 23
Технические характеристики 24

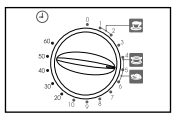
Code No.: DE68-02400B

R

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо

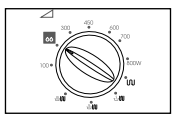


1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности поворотом ручки **УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

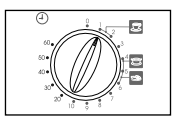


2. Выберите время приготовления пищи поворотом **ручки ТАЙМЕРА**.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты

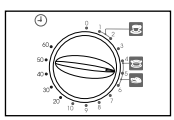


1. Поверните ручку **УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ **Размораживания** ( ) .



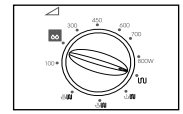
2. Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** задайте нужное время размораживания продуктов.

Если вы хотите изменить время приготовления

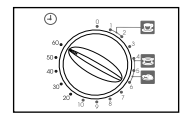


Оставьте продукты в печи.
Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** установите желаемое время.

Если вы хотите приготовить блюдо в режиме гриля

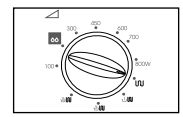


1. Поверните ручку **УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ **гриля** ( ) .

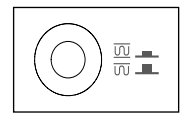


2. Задайте требующееся время приготовления поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

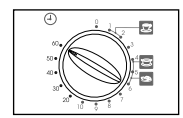
Если вы хотите приготовить блюдо в режиме супергриля



1. Поверните ручку **УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ гриля ( ) .

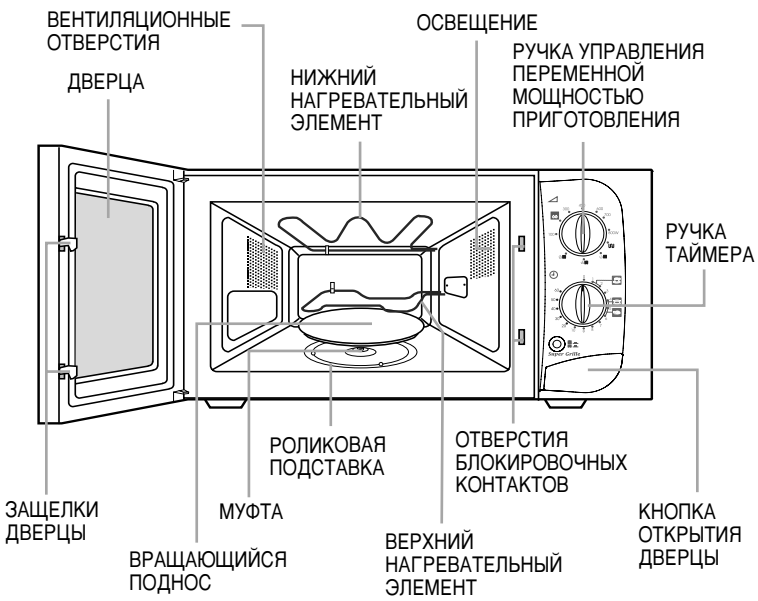


2. Нажмите кнопку **СУПЕРГРИЛЬ** ( ) .

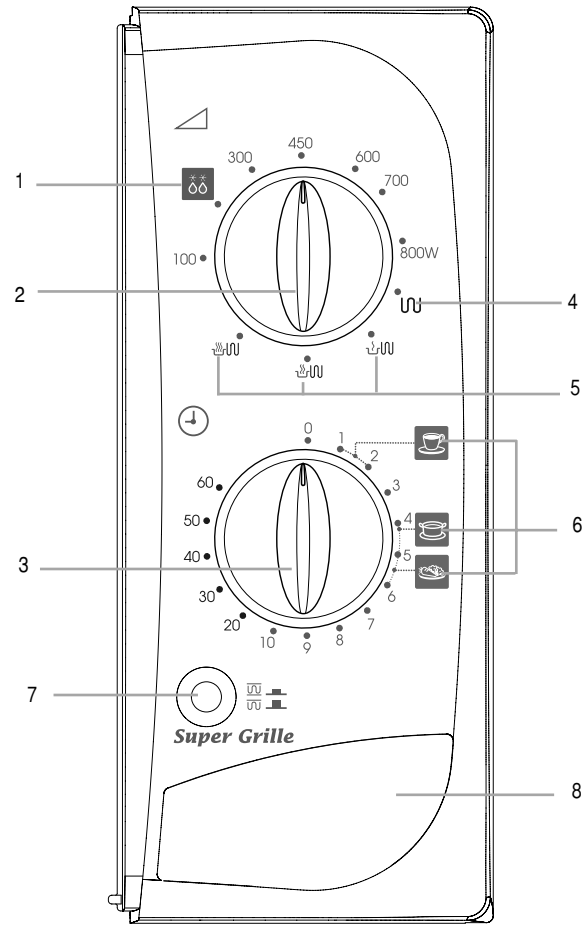


3. Задайте требующееся время приготовления поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

Печь



Панель управления

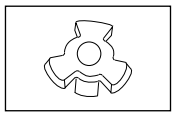


1. РАЗМОРАЖИВАНИЕ
2. РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
3. РУЧКА ТАЙМЕРА
4. ГРИЛЬ
5. КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ
6. РЕЖИМЫ МГНОВЕННОГО РАЗОГРЕВА
7. КНОПКА “СУПЕРГРИЛЬ”
8. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

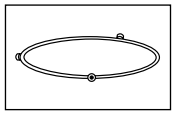
Принадлежности

R

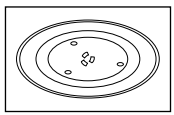
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



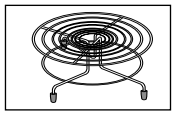
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



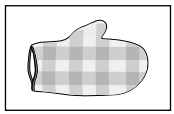
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



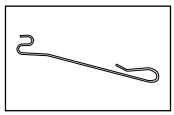
3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.



4. **Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение: Металлическая подставка может использоваться при приготовлении в режиме гриля, супергриля и в комбинированном режиме.



5. **Теплозащитные рукавицы, предохраняющие от ожогов.**
   Назначение: Защитные рукавицы используются, когда вы изменяете положение нагревательного элемента (элементов) или вынимаете по окончании приготовления из печи металлическую подставку, вращающийся поднос или посуду с приготовленным блюдом.



6. **Приспособление для изменения положения нагревательного элемента.**
   Назначение: Используется для изменения положения нагревательного элемента (элементов).

☛ НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь компании SAMSUNG. Инструкция для пользователя содержит много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации, объясняющее пять основных операций приготовления:

- ***Приготовление блюда с использованием микроволн***
- ***Размораживание продуктов***
- ***Приготовление блюда в режиме гриля***
- ***Приготовление блюда в режиме супергриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки и рукоятки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются три различных символа.

☛ Важно ✉ Примечание ✻ Предостережение

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновым печам, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Меры предосторожности

Важные инструкции по безопасности.
Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.
Прежде чем начать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** в микроволновой печи никакую металлическую посуду:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение и привести к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например: Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой Например: Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.

3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия на задней стенке тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.

6. **При необходимости повернуть нижний гриль после приготовления пищи, используйте специальное приспособление и теплозащитные рукавицы. Мы рекомендуем делать это через 10 минут после окончания приготовления, когда температура нагревательного элемента значительно снизиться.**

7. **НЕ** прикасайтесь к внутренним стенкам печи.
   Причина: Стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

8. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет.
   - Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи.

9. Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания.
   - ВСЕГДА соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
   - По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Будьте осторожны с посудой после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
   - Существует опасность задержанного бурного вскипания жидкости.
   - Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, следует класть в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку, и перемешивать их перед, во время и после нагревания.

     Причина: При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти задержка вскипания жидкости; это означает, что бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете посуду из печи. Вы можете получить ожог.
   - При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
     * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку
     * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, чтобы предотвратить выплескивание жидкости наружу при кипении. Кроме того, бутылки с узким горлышком при перегреве могут взорваться.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
   - **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.

10. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
    - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
    - Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

11. Открывая дверцу, стойте от печи на расстоянии вытянутой руки.
    Причина: Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

12. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
    Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию камеры печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.

R

Меры предосторожности(продолжение)

R

13. Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
Причина: Это нормальное явление, наблюдающееся при автоматическом изменении выходной мощности.

14. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Если дать печи постоять выключенной около 30 минут, вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО

НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее работы. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

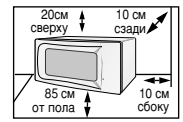
Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

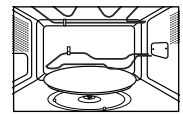
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.





1. При установке печи обеспечьте зазор между печью и другими предметами не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи для нормальной вентиляции и установите ее на высоте примерно 85 см от пола.

2. Выньте из печи все упаковочные материалы.
Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы сетевая вилка была легко доступна.

❇ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться.
Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

❇ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-х контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного изделия поврежден, он должен быть заменен на новый изготовителем печи, его агентом по обслуживанию или специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

❇ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте приведенные ниже решения.

- Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи.
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий

- Когда вы поворачиваете ручку **ТАЙМЕРА**, печь не начинает работать.
  - Полностью ли закрыта дверца печи?

- Пища совсем не готовится
  - Правильно ли вы установили время ручкой таймера?
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?

- Пища пережарена или недожарена
  - Правильно ли было выбрано время приготовления для данного типа пищи?
  - Был ли выбран надлежащий уровень мощности?

- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

- Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.

✉ Если приведенные выше советы не помогли вам решить проблему, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь, или в ближайший сервисный центр компании SAMSUNG.

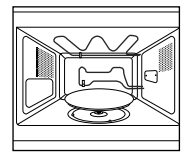
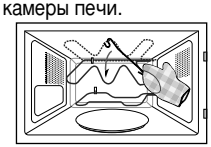
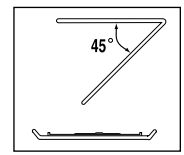
Выбор положения верхнего нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи с использованием верхнего гриля. Он может быть установлен в одно из двух положений:

- ***Горизонтальное положение используется для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме "микроволны + верхний гриль".***

☛ При необходимости повернуть нижний гриль после приготовления пищи, используйте специальное приспособление и теплозащитные рукавицы. Мы рекомендуем делать это через 10 минут после окончания приготовления, когда температура нагревательного элемента значительно снизиться.

☛ Не прилагайте излишних усилий при перемещении нагревательного элемента.

	Чтобы установить нагревательный элемент...	**Сделайте следующее...**
	В горизонтальное положение (все режимы приготовления)	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи. 
	При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45° и затем почистите его.	

R

Выбор положения нижнего нагревательного элемента

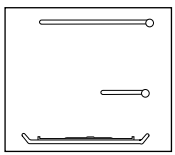
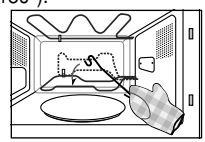
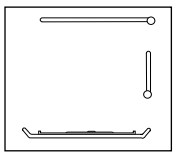
Этот нагревательный элемент используется во время приготовления пищи в режиме супергриля. Он может быть установлен в одно из двух положений:

- ***Горизонтальное положение, которое используется для приготовления пищи в режиме супергриля или в комбинированном режиме "микроволны + супергриль".***
- ***Вертикальное положение для приготовления в режиме микроволн.***

☛ При необходимости повернуть нижний гриль после приготовления пищи, используйте специальное приспособление и теплозащитные рукавицы. Мы рекомендуем делать это через 10 минут после окончания приготовления, когда температура нагревательного элемента значительно снизиться.

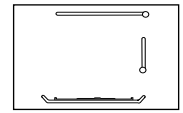
☛ Не прилагайте излишних усилий при перемещении нагревательного элемента.

☛ Если во время приготовления в режиме супергриля нижний нагревательный элемент находится в вертикальном положении, вы не сможете достичь удовлетворительного результата. Поэтому обязательно установите его в горизонтальное положение во время приготовления в режиме супергриля или в комбинированном режиме микроволн и супергриля.

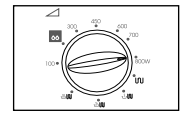
	Чтобы установить нижний нагревательный элемент...	**Сделайте следующее...**
	В горизонтальное положение (режим "супергриль" или комбинация “микроволны + супергриль”)	◆ Тяните элемент вниз, пока он не встанет горизонтально (под углом 180°). 
	В вертикальное положение (режим "верхний гриль" или комбинация “микроволны + верхний гриль”, режимы микроволн, мгновенного разогрева или размораживания)	◆ Толкайте элемент к стенке, пока он не встанет вертикально под углом 90°).

Приготовление / Разогрев пищи

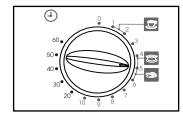
Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу. ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.
Сначала выберите правильное положение нагревательных элементов и поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а нижний нагревательный элемент - в вертикальном положении; более подробную информацию смотрите на стр. 7-8.



2. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. **(МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ : 800 Вт)**



3. Установите время приготовления поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.
   Результат: Включается свет внутри печи и начинает вращаться поднос.

☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Печь должна быть подключена к подходящей розетке переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос.

✉ Вы можете изменить уровень мощности во время приготовления пищи поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

☛ При необходимости повернуть нижний гриль после приготовления пищи, используйте специальное приспособление и теплозащитные рукавицы. Мы рекомендуем делать это через 10 минут после окончания приготовления, когда температура нагревательного элемента значительно снизиться.

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

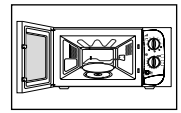
Уровень мощности	Выходная мощность		
	МИКРО-ВОЛНЫ	**ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ** (верхний гриль)	**СУПЕРГРИЛЬ** (Верхний и нижний элементы)
ВЫСОКИЙ	800 Вт		
РАЗОГРЕВ	700 Вт		
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт		
СРЕДНИЙ	450 Вт		
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт		
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 Вт		
НИЗКИЙ	100 Вт		
ГРИЛЬ	-	1100 Вт	1850 Вт
КОМБИ( )	300 Вт	1100 Вт	1850 Вт
КОМБИ( )	450 Вт	1100 Вт	1850 Вт
КОМБИ ( )	600 Вт	1100 Вт	1850 Вт

✉ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

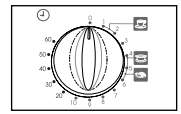
✉ Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать приготовление пищи.

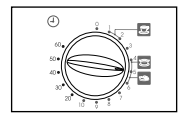


1. Чтобы остановить приготовление временно:
   Откройте дверцу.
   Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу.



2. Чтобы остановить приготовление полностью:
   Поверните ручку **ТАЙМЕРА** на "0".

Корректировка времени приготовления



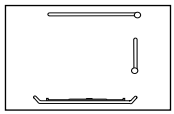
Откорректируйте остающееся время приготовления поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

R

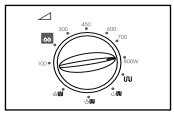
R

Использование режима мгновенного начала разогрева / приготовления

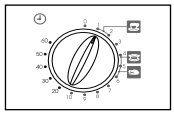
Сначала выберите правильное положение нагревательных элементов и поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а нижний нагревательный элемент - в вертикальном положении; более подробную информацию смотрите на стр. 7-8.



2. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



3. Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** выберите один из режимов мгновенного начала разогрева (напитки, суп/тушеное мясо или свежие овощи).

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

При необходимости повернуть нижний гриль после приготовления пищи, используйте специальное приспособление и теплозащитные рукавицы. Мы рекомендуем делать это через 10 минут после окончания приготовления, когда температура нагревательного элемента значительно снизиться.

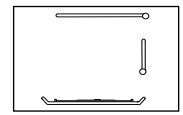
Параметры режима мгновенного начала разогрева / приготовления

Ниже указаны несколько советов и рекомендаций по приготовлению или разогреву пищи в режиме мгновенного начала разогрева и приготовления.

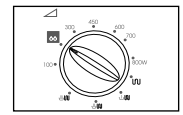
Символ	Продукты	Мощность	Размер порции	Время приготовления	Время выдержки
	Напитки	800 Вт	150 мл	1 мин. 25 сек.	1-2 мин.
	Суп/ Тушеное мясо (охлажденные)	800 Вт	300-350 мл	4 мин. 10 сек.	3 мин.
	Свежие овощи	800 Вт	300-350 г	5 мин.	3 мин.

Размораживание продуктов в ручном режиме

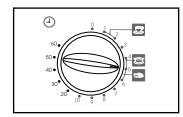
Режим размораживания позволяет вам размораживать мясо, птицу или рыбу.
Сначала выберите правильное положение нагревательных элементов и поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а нижний нагревательный элемент - в вертикальном положении; более подробную информацию смотрите на стр. 7-8.



2. Поверните ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ размораживания ( ) (180 Вт).



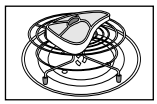
3. Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** задайте требующееся время размораживания.
Результат: Начинается размораживание.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

При необходимости повернуть нижний гриль после приготовления пищи, используйте специальное приспособление и теплозащитные рукавицы. Мы рекомендуем делать это через 10 минут после окончания приготовления, когда температура нагревательного элемента значительно снизиться.

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.



Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 13.

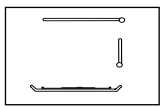
Приготовление в режиме верхнего гриля

Верхний гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого режима в комплект печи входит подставка для гриля (металлическая).

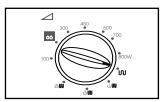
✉ Верхний нагревательный элемент можно использовать без нижнего нагревательного элемента, если вы хотите подрумянить только верх пищи (см. раздел "Руководство по приготовлению пищи в режиме Верхнего гриля" на стр. 21-22).

✉ Когда используется режим верхнего гриля, устанавливайте верхний нагревательный элемент в горизонтальное положение, а нижний нагревательный элемент - в вертикальное положение у задней стенки камеры печи.

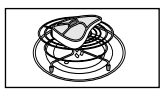
✉ Если вы предварительно прогреете нагревательные элементы гриля в течение 3 минут, пища подрумянится быстрее.



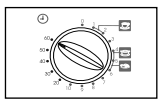
1. Убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а нижний нагревательный элемент - в вертикальном положении; более подробную информацию смотрите на стр. 7-8.



2. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, повернув ручку Управления мощностью приготовления на символ гриля (⋂⋃) и затем задав время прогрева поворотом ручки Таймера.



3. Поместите продукты на подставку.



4. Установите время приготовления поворотом ручки **Таймера**. (Максимальное время приготовления - 60 минут)
Результат: Начинается приготовление.

☛ Всегда пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

☛ При необходимости повернуть нижний гриль после приготовления пищи, используйте специальное приспособление и теплозащитные рукавицы. Мы рекомендуем делать это через 10 минут после окончания приготовления, когда температура нагревательного элемента значительно снизиться.

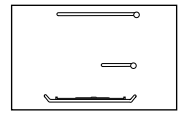
Приготовление в режиме супергриля

Режим супергриля позволяет вам нагревать и подрумянивать продукты очень быстро без использования микроволн. Для этого режима в комплект печи входит подставка для гриля (металлическая).

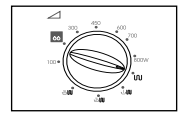
R

✉ Нагревательные элементы гриля расположены под потолком и у задней стенки внутренней камеры печи.
Они работают, когда закрыта дверца и вращается поднос. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи.
Перед использованием режима супергриля убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении.
При использовании режима супергриля будут нагреваться оба элемента и пища будет поджариваться сверху и снизу. Режим супергриля обладает тем преимуществом, что вам не требуется переворачивать пищу (см. руководство по приготовлению пищи в режиме супергриля на стр. 19 - 21).

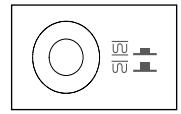
✉ Если вы предварительно прогреете нагревательные элементы гриля в течение 3 минут, пища подрумянится быстрее.



1. Убедитесь в том, что нагревательные элементы (верхний и нижний) находятся в горизонтальном положении; более подробную информацию смотрите на стр. 7-8.

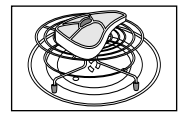


2. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, повернув ручку Управления мощностью приготовления на символ гриля (⋂⋃) и затем задав время прогрева поворотом ручки Таймера.

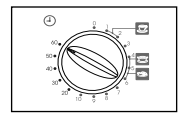


3. Нажмите кнопку **СУПЕРГРИЛЬ** (⋂⋃) .
- ⋂⋃ : режим Супергриль ВКЛЮЧЕН
- ⋂⋃ : режим Супергриль ВЫКЛЮЧЕН

✉ Режимом Супергриль можно пользоваться только при приготовлении с использованием гриля или при комбинировании микроволн с грилем.



4. Поместите продукты на подставку.



5. Установите время приготовления поворотом ручки **Таймера**. (Максимальное время приготовления - 60 минут)
Результат: Начинается приготовление.

☛ Всегда пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

☛ При необходимости повернуть нижний гриль после приготовления пищи, используйте специальное приспособление и теплозащитные рукавицы. Мы рекомендуем делать это через 10 минут после окончания приготовления, когда температура нагревательного элемента значительно снизиться.

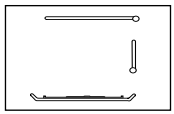
R

Комбинирование микроволн и верхнего гриля

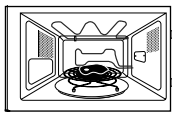
В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища равномерно подрумянивается сверху.
В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления с верхним грилем:
600 Вт + Верхний гриль, 450 Вт + Верхний гриль и 300 Вт + Верхний гриль.

☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

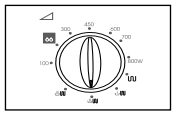
☛ ВСЕГДА пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



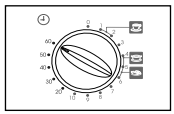
1. Убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а нижний нагревательный элемент - в вертикальном положении; более подробную информацию смотрите на стр. 7-8.



2. Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



3. Поворотом ручки **Управления мощностью приготовления** выберите требующийся уровень мощности (🔥, 🔥🔥, 🔥🔥🔥).



4. Установите время приготовления поворотом ручки **Таймера**. (Максимальное время приготовления - 60 минут)
Результат: Начинается приготовление.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля составляет 600 Вт.

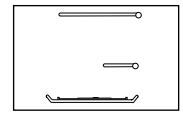
☛ При необходимости повернуть нижний гриль после приготовления пищи, используйте специальное приспособление и теплозащитные рукавицы. Мы рекомендуем делать это через 10 минут после окончания приготовления, когда температура нагревательного элемента значительно снизиться.

Комбинирование микроволн и супергриля

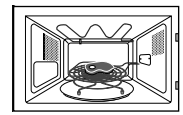
В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища равномерно подрумянивается сверху и снизу. Вам не требуется переворачивать пищу. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления с супергрилем:
600 Вт + Супергриль, 450 Вт + Супергриль и 300 Вт + Супергриль.

☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

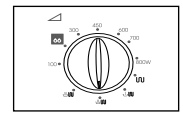
☛ ВСЕГДА пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



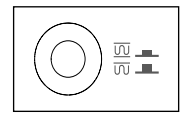
1. Убедитесь в том, что нагревательные элементы (верхний и нижний) находятся в горизонтальном положении; более подробную информацию смотрите на стр. 7-8.



2. Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

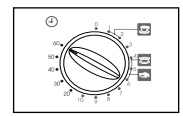


3. Поворотом ручки **Управления мощностью приготовления** выберите требующийся уровень мощности (🔥, 🔥🔥, 🔥🔥🔥).



4. Нажмите кнопку **СУПЕРГРИЛЬ** (⊓) .
   - ⊓ ▁▂ : режим Супергриль ВКЛЮЧЕН
   - ⊓ ▁▂ : режим Супергриль ВЫКЛЮЧЕН

   ✉ Режимом Супергриль можно пользоваться только при приготовлении с использованием гриля или при комбинировании микроволн с грилем.



5. Установите время приготовления поворотом ручки **Таймера**. (Максимальное время приготовления - 60 минут)
Результат: Начинается приготовление.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля составляет 600 Вт.

☛ При необходимости повернуть нижний гриль после приготовления пищи, используйте специальное приспособление и теплозащитные рукавицы. Мы рекомендуем делать это через 10 минут после окончания приготовления, когда температура нагревательного элемента значительно снизиться.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь посудой. Поэтому необходимо внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Безопасна для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасность для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте посуду из меламинового пластика.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ :Рекомендуется
✓✗ :Использовать с осторожностью
✗ :Использование небезопасно

R

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают тепло, которое готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлической посуде.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время выдержки.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600Вт	4 1/2-5 1/2	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Горошек	300 г	600Вт	7 1/2-8 1/2	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600Вт	7 1/2-8 1/2	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой.
После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия : Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250 г	800Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250 г	800Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	800Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	800Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

R

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г продуктов, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250г 500г	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250г	5 1/2-6 1/2	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250г	4 1/2-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250г 500г	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250г	3 1/2-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250г	3 1/2-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250г	4 1/2-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125г 250г	1 1/2-2 3-3 1/2	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250г	5 1/2-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250г	4 1/2-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250г 500г	4-5 7 1/2-8 1/2	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250г	5-5 1/2	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C, или для вынутых из холодильника продуктов с температурой примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

- Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 800 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Обращайтесь за информацией в таблицы. В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

- Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Времена разогрева и выдержки

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.

Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему.

Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

- Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

R

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка.

В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190г	600Вт	30сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190г	600Вт	20сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100мл 200мл	300Вт	30-40сек. от 50 сек. до 1 мин	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай и вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	800Вт	1-1 $^1/_2$ $1^1/_2$ -2	1-2	Налейте жидкость в керамическую посуду и разогревайте, не накрывая: Поставьте чашку (150 мл) или кружку (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте до и после времени выдержки.
Суп (из холодильника)	250г	800Вт	3-$3^1/_2$	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо(из холодильника)	350г	600Вт	$5^1/_2$-$6^1/_2$	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350г	600Вт	$4^1/_2$ -$5^1/_2$	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350г	600Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350г	600Вт	$5^1/_2$ -$6^1/_2$	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

R

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.
Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если птица начнет нагреваться снаружи, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "размораживание" (180 Вт, ♨).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	250г 500г	6 1/2-7 1/2 13-14	5-25	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250г	7 1/2-8 1/2		
Птица				
Куски курицы	500г (2 куска)	14 1/2-15 1/2	15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	900г	28-30		
Рыба				
Рыбное филе	200г (2 куска) 400г (4 куска)	6-7 12-13	5-15	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты				
Ягоды	250г	6-7	5 - 10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 куска 4 куска	1/2-1 2-2 1/2	5 - 20	Положите булочки в кружок, а хлеб выложите горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/ Сэндвичи	250г	4 1/2-5		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500г	8-10		

R

СУПЕРГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком и у задней стенки внутренней камеры печи.
Они работают, когда закрыта дверца и вращается поднос. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи.
Перед использованием режима супергриля убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении.
При использовании режима супергриля будут нагреваться оба элемента и пища будет поджариваться сверху и снизу.
Режим супергриля обладает тем преимуществом, что вам не требуется переворачивать пищу (см. руководство по приготовлению пищи в режиме супергриля).

Если вы предварительно прогреете нагревательные элементы гриля в течение 3 минут, пища подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Куски курицы, отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание:
При использовании режима супергриля убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении, а не в вертикальном, у задней стенки камеры.
Помните, что пищу необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + СУПЕРГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища равномерно подрумянивается сверху и снизу. Вам не требуется переворачивать пищу. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления с использованием супергриля:
600 Вт + Супергриль, 450 Вт + Супергриль и 300 Вт + Супергриль.

Важное замечание:
При использовании комбинированного режима приготовления (микроволны + супергриль) убедитесь в том, что оба нагревательных элемента гриля находятся в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры.
Продукты необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе.
Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям в приведенной ниже таблице.

ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ

Если вы хотите подрумянить только верхнюю часть блюда, вы можете использовать верхний нагревательный элемент отдельно от нижнего (см. Руководство по приготовлению пищи с использованием верхнего гриля).
При использовании режима Верхнего гриля, убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент установлен в горизонтальное положение, а нижний нагревательный элемент находится в вертикальном положении у задней стенки.
Продукты необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается сверху.
В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Верхний гриль, 450 Вт + Верхний гриль и 300 Вт + Верхний гриль.

Важное замечание:
При использовании комбинированного режима приготовления (микроволны + верхний гриль), убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент гриля находится в горизонтальном положении, а нижний - в вертикальном положении у задней стенки камеры.
Продукты необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе.

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"
- Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":
- Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которой требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верхнюю часть. Режимы с использованием супергриля также могут использоваться для приготовления порций пищи, которая станет вкуснее, если на ней сверху и снизу образуется золотистая хрустящая корочка (например, кусков курицы). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

R

Руководство по приготовлению с использованием супергриля тостов, выпечки и овощей

Перед использованием режимов супергриля убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием супергриля.
Вынимая блюдо из печи, надевайте защитные рукавицы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам сразу после приготовления.

Продукты	Порция	Время прогрева в режиме супергриля (мин.)	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт.	-	Только супергриль	6-8	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Тосты с томатами и сыром	2шт. (250 г)	-	300 Вт + супергриль	3-4	Возьмите ломтики тоста и положите на каждый из них ломтик ветчины, томат и сыр
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2шт. (250 г)	-	300 Вт + супергриль	4-5	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами бок о бок на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Слоеные пирожки (с фруктовой начинкой)	200 г (2шт.)	3	Только супергриль	11-13	Начините сырое слоеное тесто, например, абрикосами. Положите 2 пирожка друг напротив друга на лист кухонной бумаги, расстеленный на подставке. Смажьте взбитым яйцом.
Слоеные пирожки (с рыбной начинкой)	200 г (2шт.)	3	300 Вт + супергриль	5-7	Начините сырое слоеное тесто рубленой рыбой и специями. Положите пирожки друг напротив друга на лист кухонной бумаги, расстеленный на подставке. Смажьте взбитым яйцом.
Русские блины с начинкой	300 г (4 шт.)	3	300 Вт + супергриль	$4^1/_2$-$5^1/_2$	Put the pancake rolls filled with minced meat (ready cooked) in a circle on rack.
Омлет	150 г	3	300 Вт + супергриль	5-6	Разложите блины, начиненные мясным фаршем (заранее обжаренным), в кружок на подставке
Овощи на шампуре	200 г (2 шампура)	3	Только супергриль	10-12	Нарежьте овощи, например, кабачки, перец, грибы кусочками и нанижите их на шампур. Полейте сверху маслом, посыпьте специями, и выложите на подставку бок о бок.
Печеные кабачки	200 г	3	300 Вт + супергриль	$7^1/_2$-$8^1/_2$	Разрежьте кабачок пополам вдоль и положите сверху сметану, специи и тертый сыр. Положите половинки кабачка на подставку бок о бок.
Печеные баклажаны	250 г	3	300 Вт + супергриль	8-10	Выложите 6 ломтиков баклажана на подставку. Положите сверху заправку из томатов, сметаны, специй и тертого сыра.
Печеный картофель	500 г	3	600 Вт + супергриль	7-9	Разложите картофелины (4-5 шт.) в кружок на подставке.
Макароны с сыром/ Лазанья	400 г	3	450 Вт + супергриль	8-12	Выложите свежее блюдо из макарон с сыром, например, лазанью, на подходящее блюдо из закаленного стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

R

Руководство по приготовлению с использованием супергриля мяса, птицы и рыбы

Перед использованием режимов супергриля убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием супергриля.
Вынимая блюдо из печи, надевайте защитные рукавицы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам сразу после приготовления.

Продукты	Порция	Время прогрева в режиме супергриля (мин.)	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Говяжьи стейки (средне прожаренные)	300-400 г (4 шт.)	3	Только супер-гриль	20-22	Смажьте говяжьи или бараньи стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на подставку.
Кебаб/ Шашлык на шампурах	400 г (4 шт.)	3	300 Вт + супер-гриль	11-13	Насадите на шампур нарезанное кубиками сырое мясо (свинину, говядину, баранину) и кусочки овощей, посыпьте их специями. Не маринуйте мясо в уксусе. Положите подготовленные шампуры с кебабом или шашлыком бок о бок на подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.
Люля-кебаб на вертеле	300 г (2 шт.)	3	300 Вт + супер-гриль	12-13	Подготовьте люля-кебаб, добавьте специи и травы. Насадите на два деревянных вертела и положите на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куски курицы	400-500 г	3	300 Вт + супер-гриль	14-16	Смажьте куски курицы маслом и специями. Положите их на подставку друг напротив друга. Дайте постоять 2-3 минуты.
Куриные грудки	300-400 г (2 шт.)	3	300 Вт + супер-гриль	10-12	Предварительно замаринуйте филе из куриных или индюшиных грудок и положите их на подставку друг напротив друга.
Карп в сметане	300 г (1 шт.)	3	300 Вт + супер-гриль	9-11	Полейте карпа 3-4 ложками сметаны и положите внутрь него специи. Положите его рядом с центром подставки. После приготовления, дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	600 г (2 шт.)	3	300 Вт + супер-гриль	14-16	Смажьте кожу каждой рыбы (например, форели или корифены) маслом и солью. Положите внутрь рыбы специи и травы. Положите рыбу бок о бок, головой к хвосту. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Филе лосося	200-300 г (1 шт.)	3	300 Вт + супер-гриль	8-10	Положите филе рядом с центром подставки. После приготовления, дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием супергриля

Перед использованием режимов супергриля убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием супергриля.
Вынимая блюдо из печи, надевайте защитные рукавицы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам сразу после приготовления.

Замороженные продукты	Порция	Время прогрева в режиме супергриля (мин.)	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Чесночный хлеб	175г	3	300 Вт + супер-гриль	5-6	Положите багет с чесночным маслом на подставку.
Багет с начинкой	250 г (2 шт.)	3	300 Вт + супер-гриль	7 1/2-8 1/2	Положите куски багета с начинкой (напр. с томатами, сыром, ветчиной и т.д.) бок о бок на подставку. После выпекания дайте постоять 1-2 минуты.
Пицца	300-400г	-	450 Вт + супер-гриль	7-9	Положите пиццу на подставку
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	-	450 Вт + супер-гриль	15-17	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром на блюдо подходящих размеров из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению пищи с использованием верхнего гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только верхний гриль	4-5	4 1/2 -5 1/2	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только верхний гриль	2-3	2-3	Разложите булочки в кружок прямо на подставке, сначала, нижней стороной вверх.
Томаты гриль	200 г (2шт.) 400 г (4шт.)	300 Вт + верхний гриль	3 1/2 -4 1/2 6-7	---	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.
Печеные яблоки	1 яблоко (200 г) 2 яблока (400 г)	300 Вт + верхний гриль	4-4 1/2 6-7	----	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.
Замороженные булочки (каждая - 50 г.)	2шт. 4шт.	Микроволны + верхний гриль	300 W + Гриль 1-1 1/2 2-2 1/2	Только гриль 1-2 1-2	Разложите булочки в кружок на подставке. Подогревайте вторую сторону булочек, пока она не станет настолько хрустящей, насколько вы хотите. Дайте постоять 2-5 минут.
Замороженное блюдо с тертым сыром (из овощей или картофеля)	400 г	450 Вт + верхний гриль	13-14	---	Положите замороженное блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

R

Руководство по приготовлению пищи с использованием верхнего гриля (продолжение)

Продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Замороженные макаронные изделия (пельмени, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + верхний гриль	14-15	---	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Замороженные чипсы для микроволновой печи	250 г	450 Вт + верхний гриль	9-11	4-5	Равномерно разложите чипсы на подставке, накрытой бумагой для выпекания.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте защитные рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, ягодной смеси) в миску подходящих размеров из термостойкого стекла, с крышкой. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от $6^1/_2$ до $7^1/_2$ минут на уровне мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте защитные рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

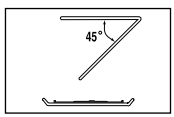
☛ **ВСЕГДА** следите за тем, чтобы уплотнители дверцы были чистыми, и чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей и роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

✉ **Чистите** внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы не обжечься.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить верхний нагревательный элемент, если вы повернете его вниз на 45°, и затем почистите.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите ее от сетевой розетки.
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы хотите поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

R

Технические характеристики

R

Компания SAMSUNG постоянно стремится совершенствовать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**PG811R**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Максимальная мощность Микроволны Верхний гриль Супергриль	 3100 Вт 1250 Вт 1100 Вт 1850 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 800 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 408 мм 330 x 211 x 329 мм
Объем камеры	23 л
Масса Нетто	 Приблизительно 15 кг

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет

SAMSUNG ELECTRONICS

Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-200-0400
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur

АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В19492**

-. Дата выпуска : **с 06, 04, 2005 по 06, 04, 2008**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЪ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230